



MAG. KLAUDIA TANNER  
BUNDESMINISTERIN FÜR LANDESVERTEIDIGUNG

S91143/182-PMVD/2022

21. November 2022

Herrn  
Präsidenten des Nationalrates  
Parlament  
1017 Wien

Die Abgeordneten zum Nationalrat Kainz, Kolleginnen und Kollegen haben am 21. September 2022 unter der Nr. 12310/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend „Einführung der Heeres-Regionalküche in der Schwarzenbergkaserne“ gerichtet. Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu 1, 14 und 16:

Einleitend darf ich festhalten, dass mit der Implementierung des Konzeptes „Cook & Chill“ bereits im Jahr 2011 begonnen wurde. Dieses System ist grundsätzlich flexibel anwendbar und steht nicht im Widerspruch zur Steigerung der Selbstversorgungsfähigkeit.

Zu 2:

Keine.

Zu 3 und 3a:

Derzeit belaufen sich die Kosten für den Ausbau der Regionalküchen auf rund 29,6 Mio. Euro.

Zu 4:

Ja.

Zu 5 und 5b:

Beliefert werden die Schwarzenberg-Kaserne, die Krobatin-Kaserne, die Betriebsstelle Plankenau, die Strucker-Kaserne, die Wallner-Kaserne und das Seminarzentrum Felbertal; diese Reihenfolge entspricht auch der Transportroute.

Zu 5a:

Die Anlieferung in den jeweiligen Finalisierungsküchen erfolgt werktags zwischen 7 und 15 Uhr.

Zu 6:

Es wird mit einer Kilometerleistung von rund 1.900 km pro Woche gerechnet.

Zu 6a:

Mit der Vergabe wird der Einsatz von „umweltfreundlichen“ Lastkraftwagen sichergestellt, was eine Reduktion von CO<sup>2</sup>-Emissionen bewirkt.

Zu 7:

Die Ausschreibung wurde von der Bundesbeschaffung GmbH nach dem Bestbieterprinzip durchgeführt. Die Leistung wurde ab dem Jahre 2017 jeweils für fünf Jahre mit der Frachtmeister Speditions GmbH abgeschlossen.

Zu 7a:

Die Kühllogistikleistungen wurden gesetzeskonform von der Bundesbeschaffung GmbH ausgeschrieben.

Zu 7b:

Wie bereits kundgetan, erfolgte der Zuschlag nach dem Bestbieterprinzip.

Zu 7c:

Die Rahmenvereinbarung wurde am 4. Juli 2022 abgeschlossen und sieht eine Laufzeit von fünf Jahren vor.

Zu 7d:

Entfällt.

Zu 8:

Die Vergabe der Kühllogistikleistungen an einen Dritten erwies sich als die beste Variante.

Zu 9 und 10:

Die Kosten einer Tagesportion im System „Truppenküche“ belaufen sich auf rund 13,00 Euro. Pro Tagesportion wird eine Kostenersparnis von etwa 25 % erwartet. Die Kosten für eine Tagesportion im System „Cook & Chill“ belaufen sich auf ca. 9,75 Euro.

Zu 10a:

Die Kosten einer Tagesportion im System „Cook & Chill“ belaufen sich auf rund 9,75 Euro, die mittels Vollkostenberechnung unter Berücksichtigung der Kosten für Infrastruktur, Betrieb, Gerätebeschaffung, Wareneinsatz und Personal ermittelt wurden.

Zu 11:

In den Truppenküchen der Schwarzenberg-Kaserne sind derzeit 22 Arbeitsplätze mit den Bewertungen M BUO 2 (vier), A3/3 (ein), A 4/1 (ein), A4/GL (acht) und A6 (acht) systemisiert. Hinzu kommen zwölf nicht systemisierte Feldkochgehilfen.

Zu 11a:

In den Küchen der anderen Kasernen gibt es 32 systemisierte Arbeitsplätze mit den Bewertungen M BUO 2 (drei), A3/2 (zwei), A 3/GL (ein), A4/1 (zwei), A4/GL (zehn) und A6 (vierzehn). Hinzu kommen vierzehn nicht systemisierte Feldkochgehilfen.

Zu 12:

In der Regionalküche Schwarzenberg-Kaserne werden keine Arbeitsplätze verloren gehen. Die zukünftige personelle Ausstattung der anderen Kasernen kann derzeit noch nicht beziffert werden.

Zu 13:

Mangels mehr an Verpackungsmüll, erübrigt sich eine Beantwortung dieser Frage.

Zu 14a:

Nach Fertigstellung der Regionalküche in der Schwarzenberg-Kaserne sind weitere zwei Regionalküchen geplant, nämlich im Bereich des Militärkommandos Oberösterreich (Fliegerhorst Vogler, Planungen ab 2023) und im Bereich des Militärkommandos Tirol (Andreas-Hofer-Kaserne, Planungen ab 2024).

Zu 14b:

Die Auswahl der Regionalküchen erfolgte unter Berücksichtigung wirtschaftlicher und örtlicher Aspekte sowie der Vorgabe meines Amtsvorgängers, wonach diese einen logistischen Wirkungsbereich von rund 100 km Radius abzudecken haben.

**Zu 14c:**

Die konkreten Kosten können derzeit noch nicht beziffert werden, da sie erst ab Planungsbeginn vorliegen werden. Die zukünftigen Regionalküchen sollen die restlichen, noch nicht eingebundenen Truppenküchen beliefern. Die Truppenküchen des Militärkommandos Vorarlberg sollen mit erhöhter Autarkie ausgestattet werden, sodass ein Betrieb weiterhin möglich ist.

Allgemein möchte ich zum System „Cook & Chill“ anmerken, dass das Konzept zur Zeit einer Prüfung unterzogen wird und auch andere Möglichkeiten eines Verpflegskonzeptes evaluiert werden. Der Fokus bei der Ausarbeitung eines neuen Küchenkonzeptes liegt darin, dort wo es möglich ist, wieder verstärkt selbst zu kochen.

**Zu 15 und 17:**

Bis zum Jahr 2025 soll in 100 Kasernen eine vierzehntägige Bevorratung durch schrittweise Einlagerung von lange haltbaren Lebensmitteln sichergestellt sein. Begleitend werden die Liegenschaften auch wasser- und energieautark gemacht. Zusätzlich stehen mobile Feldküchen und zwei Containerküchensysteme, die jeweils autark betrieben werden können, zur Verfügung.

Mag. Klaudia Tanner

